* санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
* условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
* наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
* информирование родителей и детей о здоровом питании.
	1. Доступ законных представителей обучающихся, участвующих в работе общешкольной комиссии, в помещение для приема пищи осуществляется с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований.
	2. Для оценки (дегустации) готовых блюд, проверяющими может осуществляться покупка на линии раздачи тех же блюд, которые едят обучающиеся.
	3. Проверяющим запрещается дегустировать пищу для обучающихся специально накрытую на столы.
	4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Приложение 1

к Порядку проведения мероприятий по

родительскому контролю за

организацией питания обучающихся

МОУ СОШ № 11.

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 2

к Порядку проведения мероприятий по

родительскому контролю за

организацией питания обучающихся

МОУ СОШ № 11.

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопрос**  | **Да/нет**  |
| 1  | Имеется ли в организации меню?  |
|      | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  |      |
|      | Б) да, но без учета возрастных групп  |      |
|      | В) нет  |      |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 4.  | В меню отсутствуют повторы блюд?  |
|      | А) да, по всем дням  |      |
|      | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |      |
| 5.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  |
|      | А) да, по всем дням  |      |
|      | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |      |
| 6.  | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 7.  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 9  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?  |
|      | А) нет  |      |
|      | Б) да  |      |
| 10  | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 11  | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 12  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 13  | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  |
|      | А) нет  |      |
|      | Б) да  |      |
| 14  | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |
|      | А) да  |      |
|      | Б) нет  |      |
| 15  | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  |
|      | А) нет  |      |
|      | Б) да  |      |
| 16  | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?  |
|      | А) нет  |      |
|      | Б) да  |      |
| 17  | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?  |
|      | А) нет  |  |

Дополнительные замечания:

Подписи членов комиссии: